



Veuve Clicquot Vintage Rosé 2008

De koele, regenachtige lente van 2008 zorgde voor schade aan de druiven door meeldauw. De druiven rijpten na een koele, maar droge zomer, echter excellent, met een gelijkmatige opbouw van suikers. De condities tijdens de oogst van 13 september tot en met begin oktober waren ideaal. Met een natuurlijk alcoholniveau van 9.8% en een opvallende aciditeit doet de kwaliteit van het oogstjaar denken aan topjaren zoals 1995, 1985 en 1979.

De Veuve Clicquot Vintage Rosé 2008 is samengesteld uit 61% pinot noir, waarvan 14% gevinifieerd als rode wijn, 5% meunier en 34% chardonnay. De druiven in deze champagne komen van slechts 17 wijngaarden, die allen Premier- of Grand Cru geïnclassificeerd zijn. Met een dosage van 8 gram per liter en een jarenlange rijping, is dit een geweldige champagne.



Proefnotitie

Kleur: Een heldere roze kleur met lichte koperkleurige schakeringen. Een lieflijk en volhardende ketting van zeer delicate bubbels stijgt naar het oppervlak.

Geur: De neus is open, verfijnd en puur. Aroma's van vers rood fruit (aardbei, framboos, kers) combineren mooi met citrusfruit en de licht kruidige tonen van kaneel en vanille die zich openbaren als het glas heeft kunnen ademen. Tonen van gedroogd fruit en brioche op het einde completeren de delicate complexiteit en rijkdom van de neus.

Smaak: De eerste heldere, strakke dronk ontwikkelt zich tot een steviger, gestructureerd en energiek palet. De gulle smaken van rood fruit van de pinot noir (morello kers) gaan goed samen met het licht gesuikerde citrusfruit van de chardonnay en een vleugje gebak wat duidt op de lange rijping.

Conclusie: Er is een perfecte balans tussen het sappige fruit en de kracht van de tannines, met een delicate, zijdezachte afdronk van verrassende lengte.

Veuve Clicquot Vintage Rosé 2008 heeft een rijpingspotentieel van zeker 15 jaar. De wijn is heerlijk in combinatie met aromatische, rijke gerechten zoals tonijnsteak, gerookte coquilles, een tomatentaartje of chorizo met scheermessen.